

Намисто мегаполісу

стор. 2

Кури дружать з качками

стор. 3



www.tribune.kharkov.ua



ТРИБУНА трудящих

21 липня 2012 р.
Субота
№53
(8815)

Заснована 18 липня 1937 року | ГАЗЕТА ХАРКІВСЬКОГО РАЙОНУ ДЛЯ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

«ТРИБУНА» ПРИНИМАЕТ ПОЗДРАВЛЕНИЯ



17 июля — в день 75-летнего юбилея «Трибуны трудящихся» — на торжественном приеме в ХРГА сотрудников и ветеранов газеты поздравили руководители Харьковского района, творческие люди и коллеги из областной прессы.

Журналисты «Трибуны трудящихся» освещают все торжественные мероприятия, которые проводятся в ХРГА в честь профессиональных праздников трудящихся нашего района. Но в роли «виновников торжества» нынешнему коллективу газеты довелось побывать впервые.

Наверное, несколько непривычно было видеть, как собравшиеся в малом зале ХРГА «юбиляры» не просто внимательно слушают выступления председателя Харьковской районной государственной администрации Виталия Збукаря и председателя Харьковского районного совета Михаила Третяка, но и записывают их на диктофоны. А редактор отдела фотоиллюстраций Мария Зайцева, и оператор видеосъемки Юрий Красюк, прежде чем выйти в центр зала для получения награды, выставляли работающую технику на автосъемку. Но что поделать, ведь для нас, журналистов, праздники неотделимы от работы. И 75-летний юбилей любимой «Трибуны трудящихся» — это не только радостное событие для всего творческого коллектива издания, но и важная веха в истории Харьковского района.

О том, какую большую роль в жизни Харьковского района играет районная газета, отметил в своем выступлении Виталий Збукарь. Председатель районной администрации поздравил коллектив «Трибуны трудящихся» с праздником и пообещал, что ХРГА будет оказывать газете возможную поддержку и внимание.

Председатель Харьковского районного совета Михаил Третяк также тепло поздравил всех присутствующих. В своем выступлении он особо подчеркнул роль «Трибуны трудящихся» именно как семейного издания, которое читали, читают и наверняка будут читать многие поколения жителей нашего района.

(Окончание на 2-й стр.)

До уваги!

Порядок розгляду органами Державної фінансової інспекції звернень громадян, посадових осіб.

Закон України від 02.10.1996 р. №393 «Про звернення громадян», Указ президента України від 19.03.1997 р. №241 «Про заходи щодо забезпечення конституційних прав громадян на звернення», Указ президента України від 13.08.2002 р. №700 «Про додаткові заходи щодо забезпечення конституційних прав громадян на звернення», основні нормативні документи, на підставі яких здійснюється розгляд органами ДФІ звернень громадян і посадових осіб.

Громадянин, який звернувся із заявою чи скаргою до органів державної влади, місцевого самоврядування, підприємств, установ, організацій незалежно від форм власності, об'єднань громадян, засобів масової інформації, посадових осіб, має право:

1. Особисто викласти аргументи особі, що перевіряла заяву чи скаргу, та брати участь у перевірці поданої скарги чи заяви;
2. Знайомитися з матеріалами ревізії та бути присутнім при розгляді заяви чи скарги;
3. Подавати додаткові матеріали або наполягати на їх запиті органом, який розглядає заяву чи скаргу;
4. Користуватися послугами адвоката або представника трудового колективу, організації, яка здійснює правозахисну функцію, оформивши це уповноваження у встановленому законом порядку;
5. Одержати письмову відповідь про результати розгляду заяви чи скарги;
6. Висловлювати усно або письмово вимогу щодо дотримання таємниці розгляду заяви чи скарги;
7. Вимагати відшкодування збитків, якщо вони стали результатом порушень встановленого порядку розгляду звернень.

Обов'язки органів ДФІ по розгляду звернень:

1. Об'єктивно, всебічно і вчасно перевіряти заяви чи скарги; у разі прийняття рішення про обмеження доступу громадянина до відповідної інформації при розгляді заяви чи скарги скласти про це мотивовану постанову;
2. На прохання громадянина запрошувати його на засідання відповідного органу, що розглядає його заяву чи скаргу;
3. Скасовувати або змінювати оскаржувані рішення у випадках, передбачених законодавством України, невідкладно вживати заходів до припинення неправомірних дій, виявляти, усувати причини та умови, які сприяли порушенням;
4. Забезпечувати поновлення порушених прав, реальне виконання прийнятих у зв'язку з заявою чи скаргою рішень;
5. Письмово повідомляти громадянина про результати ревізії заяви чи скарги і суть прийнятого рішення;
6. Вживати заходів щодо відшкодування у встановленому законом порядку матеріальних збитків, якщо їх було завдано громадянину в результаті ущемлення його прав чи законних інтересів, вирішувати питання про відповідальність осіб, з вини яких було допущено порушення, а також на прохання громадянина не пізніш як у місячний термін довести прийняте рішення до відома органу місцевого самоврядування, трудового колективу чи об'єднання громадян за місцем проживання громадянина;
7. У разі визнання заяви чи скарги необгрунтованою роз'яснити порядок оскарження прийнятого за нею рішення;
8. Не допускати безпідставної передачі розгляду заяв чи скарг іншим органам;
9. Особисто організовувати та перевіряти стан розгляду заяв чи скарг громадян, вживати заходів до усунення причин, що їх породжують, систематично аналізувати та інформувати населення про хід цієї роботи.

У разі необхідності та за наявності можливостей розгляд звернень громадян покладається на посадову особу чи підрозділ службового апарату, спеціально уповноважені здійснювати цю роботу, в межах бюджетних асигнувань. Це положення не скасовує вимоги абзацу дев'ятого частини першої цієї статті.

Л. О. ПОД'ЯЧЕВА, завідувач сектору інспектування в Харківському районі Чугуївської МДФІ

■ Досягнення

Намолочено перший мільйон тонн зерна

Міністр аграрної політики і продовольства України Микола Присяжнюк надіслав привітання аграріям Харківської області з намолоченням першого мільйона тонн збіжжя. Цього успіху сільгоспвиробники досягли завдяки надзвичайно напруженим зусиллям та в умовах дуже складного сільськогосподарського року, коли погодні умови робили все всупереч зусиллям землеробів для досягнення позитивного результату.

У загальнообласному здобутку є також велика частка зусиль сільгоспвиробників Харківського району, які показали приклад самовідданої праці й професіоналізму в боротьбі за врожай 2012 року. За надзвичайно складних погодних умов і природних катаклізмів, вони зуміли згуртуватися і в стислі терміни зібрати ранні зернові культури.

Голова Харківської райдержадміністрації Віталій Збукар, в інтерв'ю телекомпанії «Фора-ТБ», заявив, що якість зерна цьогорічного врожаю є значно кращою минулорічної й суттєво залежала від дотримання агротехнічних технологій, упроваджених сільгоспвиробниками.

Слід також відзначити першочергову увагу керівництва району й безпосередньо голови райдержадміністрації Віталія Павловича Збукаря до проблем агропромислового комплексу Харківського району. Його стратегічне бачення й безпосереднє прогнозування щодо проблем села дозволили досягти успіху навіть в умовах несприятливого сільськогосподарського року.

Василь ЧИГРИН

«Трибуна» принимает поздравления

(Окончание)

«Трибуна трудящихся» — это результат коллективного творчества многих людей и многих поколений. И поэтому особым вниманием в этот праздничный день были окружены те сотрудники газеты, которые сегодня находятся на заслуженном отдыхе — бывший главный редактор Андрей Зайцев и бывший редактор отдела, фотокорреспондент Николай Пархоменко. Их воспоминания о прошлом, о том, как работали «акулы пера» в то время, когда не было ни интернета, ни компьютеров, ни цифровых фотокамер, надолго запомнятся начинающим журналистам нашей газеты. А присутствовавшая на праздничном приеме Светлана Дубовик, главный редактор «Трибуны трудящихся» 2005—2007 гг., дополнила воспоминания ветеранов своими собственными.

В наш век развития информационных технологий и коммуникации «Трибуна трудящихся» уже давно вышла за рамки просто районного издания. Ведь на территории Харьковского района происходят события и проводятся мероприятия не только районного, но и областного значения. На таких мероприятиях наши сотрудники работают бок о бок с журналистами областных СМИ и телевидения, представителями пресс-служб областных структур и управлений. Визит главного редактора газеты «Слобідський край» Ларисы Гнатченко на празднование юбилея «районки» стал приятным сюрпризом и свидетельством признания той роли, которую играет наше издание в медийной жизни Слобожанщины.



И конечно же, одним из самых приятных моментов торжества стало награждение сотрудников «Трибуны трудящихся». Грамоты Харьковской районной администрации и Харьковского районного совета были вручены и. о. главного редактора Николаю Хорошеву *(на фото)* и главному бухгалтеру Нине Бабко. А благодарностью ХРГА и Харьковского райсовета были отмечены заместитель главного редактора Нелли Белик, редакторы отделов Василий Чигрин, Мария Зайцева и Виктория Степкова, а также оператор видеосъемки Юрий Красюк.

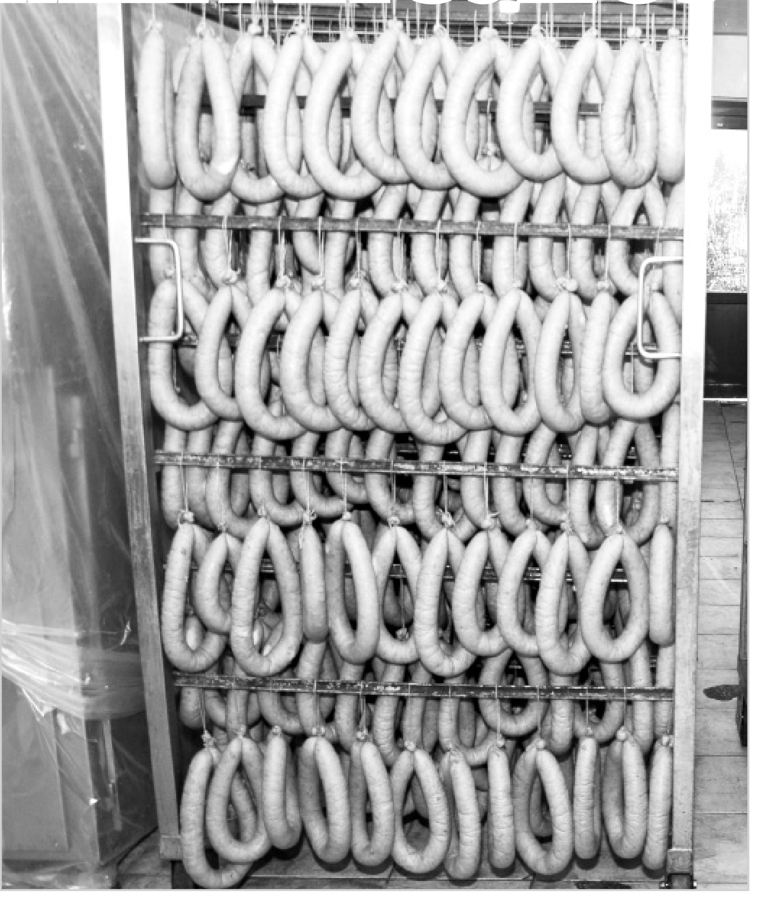
Любой праздник рано или поздно подходит к концу. Но, прежде чем вернуться к своим повседневным обязанностям, коллектив нашей газеты благодарит руководство Харьковского района, коллег и читателей за все теплые слова поздравлений и подарки, которые «Трибуна трудящихся» получила в день своего 75-летия.

Виктория СТЕПКОВА

■ Економіка

НАМИСТО МЕГАПОЛІСУ

Економічний потенціал Харкова вагомо доповнює й промисловість Передмістя, продукції якої минулого року реалізовано більш ніж на 6,5 млрд. грн. Показники першої половини 2012 року також досить обнадійливі.



Телефонне опитування

У нашій редакції ми вирішили провести своєрідний експеримент. Взявши товстий телефонний довідник Харкова, зателефонували тридцятьом абонентам і запитали: з чим у них асоціюється промисловість Харківського району? Відповіді можна вважати досить показовими для своєрідного рейтингу популярності заводів, фабрик і виробничих фірм Передмістя.

Отже, 8 чоловік із 30, яким ми зателефонували, назвали торгову марку «Кулиничі» (згадували затишні фірмові кав'ярні та смачну випічку), 6 мешканців Харкова назвали ковбасні вироби «Безлюдівського м'ясокомбінату». Ще 5 визначили якісні тютюнові вироби підприємства «Філіп Морріс Україна». У 4 чоловік індустрія Передмістя асоціюється з авторинком «Лоск» та виготовленим на одноименній фірмі лобовим склом для автомобілів. Стільки ж згадали про склотару «Мереф'янської скляної компанії». Дві жінки, яким ми зателефонували, назвали косметику фабрики «Аромат» і один дідусь купував колись гарно упаковані гриби (підприємство «Грікар — А.П.С.»).

Звичайно, це телефонне опитування районки не претендує на істину в останній інстанції, проте дуже приємно констатувати, що принаймні 6 промислових підприємств, що діють у Харківському районі, добре відомі мешканцям Харкова.

Зі свого боку, до найбільш успішних промислових підприємств Харківського району ми б зарахували ще й «Торговий дім «Надія», «Курязький ДБК», заводи «Полімерагро» й «Опора», фірму «Авеста» та деякі інші.

«Легкі» вироби

Останнім часом, крім харчової, тютюнової та переробної промисловості, в Передмісті активно розвивається й легка промисловість. Важко переоцінити значення цих мобільних і компактних підприємств, які вимушені постійно витримувати жорстку конкуренцію з китайським та корейським «ширпотребом». Проте саме завдяки підприємствам легкої промисловості населення міст і сіл має можливість придбати продукцію широкого ужитку місцевого виробництва. Сьогодні ці підприємства удосконалюють технологію виробництва, постійно розширюють свій асортимент і покращують якість продукції.

Яскравим прикладом таких підприємств є ТОВ «ТАНДЕМ плюс» на чолі з директором Олегом Ільговим. Воно засноване ще в 1995 році у якості дистриб'ютора кегового пива, але вже через два роки на виробництві був розроблений перший в Україні охолоджувач пива. Сучасне обладнання поставляється на провідні пивзаводи України, підприємство бере активну участь у різноманітних всеукраїнських та міжнародних спеціалізованих виставках.

У 2002 році виробнича база переводиться у придбане, капітально відремонтоване і повністю модернізоване приміщення колишнього заводу торгівельного обладнання. Цього ж року тут розпочинається виробництво різного роду меблів для барів, кафе та ресторанів.

— Зараз на нашому підприємстві працює близько 300 працівників, — розповідає начальник відділу продаж торгового обладнання Ольга Логашова. — Для працюючих створені належні умови роботи й відпочинку: просторі світлі цехи з найсучаснішими станками та устаткуванням, затишні й комфортні побутові приміщення, виплачується пристойна заробітна плата…

Якісна, практична й доступна за ціною продукція ТОВ «ТАНДЕМ плюс» користується великим попитом не лише в Україні, а й в Росії, Молдові, Білорусі, Узбекистані та інших зарубіжних країнах. Постійно збільшується й асортимент продукції та напрямки діяльності заводу. Скажімо, влітку особливою популярністю користуються різноманітні меблі для відпочинку в саду чи на пляжі — сітчані та плетені стільці, крісла, столи, шезлонги. Поставлено на лінію душові пристрої, різноманітні насадки тощо.

Коментар фахівця



Сергій Авершин, начальник Головного управління економіки ХОДА:

— За останні два роки Харківський район, безперечно, значно зміцнив і розширив свій економічний потенціал. Але ще є величезні невикористані резерви — у сфері агропромислового комплексу, переробки сировини, будівельної галузі. Особливу увагу хотів би звернути на важливість в структурі обласної економіки Курязького ДБК, потужності якого зараз недозавантажені. Ми вже залучаємо це підприємство до загальнообласних програм з будівництва доступного житла. Є в районі й інші перспективні галузі економіки, які поки що працюють не дуже ефективно, наприклад, видобувна. Словом, працювати є над чим і обласна влада усіляко сприятиме подальшому розвитку економіки в Харківському районі.

Аромати життя

Справжньою духмяною візитівкою Передмістя стала й парфумерно-косметична фабрика «Аромат» на чолі з Валентиною Блохіною. Фабрика створена ще в 1998 році, пережила докорінну перебудову, реконструкцію й технічне переоснащення. Завдяки встановленню сучасних імпортних ліній вдалося суттєво збільшити асортимент продукції, поліпшити її якість, завоювати нові ринки збуту. Креми, шампуні, туалетну воду, лосьйони й бальзами знають далеко за межами України. Ароматна продукція експортується в Росію, Казахстан, країни Балтії, Польщу і т. д. Фабрика «Аромат» — постійний учасник різноманітних виставок, ярмарок, її продукція неодноразово перемагала в номінації «Кращий товар України».

Замість післямови

Індустрію нашого району образно називають «рясним намистом мегаполісу». Міцною підковою оперізує вона Харків, створюючи надійне підґрунтя для економічного потенціалу усього регіону. Питома вага продукції підприємств Харківського району від загальнообласної складає вже близько 14%. І це при тому, що Харкову належить 57%.

Василь ЧИГРИН

КУРИ ДРУЖАТЬ З КАЧКАМИ

■ *Домашня птахоферма*



Василь ЧИГРИН

Без домашньої птиці важко уявити собі селянську садибу. Розводити курей, качок та гусей вигідно й рентабельно. Саме про це ми вирішили поговорити з кількома мешканцями Передмістя, які вже давно займаються домашнім птахівництвом.

Завжди свіжі яйця

Микола Ковтун із селища Безлюдівка розводить у себе вдома не будь-яких курей, а лише відповідного сорту:

— Минулого року, у травні, я купив курчат кросу Ломан Браун. Із жовтня вони почали нестися. Середня яйценосність навіть у зимові місяці складала 84—87 відсотків. Сьогодні у мене 9 курочок, але знесених ними яєць (8 штук щодня) цілком вистачає на харчування нашої сім"ї.

Цікаво, що одна курка в моєму курнику постійно несе яйця з двома жовтками. Я зважив їх — у середньому кожне важить 102 грами.

Суттєво й інше. За моїми підрахунками, собівартість яєць від курей кросу Ломан Браун, за умови купованого базарного зерна, складає лише 10 копійок. Це скільки ж ми грошей зекономили, якщо за півроку з'їли 1378 яєць, а середня ринкова ціна одного яйця складає зараз приблизно 50 і більше копійок? За моїми підрахунками — 689 гривень. На курячому м'ясі грошей зекономили теж чимало. На початок цього року в нас було аж 18 курочок — половина з них пішла на м'ясо.



Гусячий делікатес

Тетяна Михайлівна та Микола Іванович Слатіни працюють на ФГ «Промінь», а вдома розводять гусей. Причому подружжя виготовляє для продажу справжній делікатес — гусячу печінку, використовуючи для цього примусове вигодовування гусаків та гусок.

Відомо, що в Західній Європі один кілограм гусячої печінки (обов'язково крупної і жирної) коштує близько 20 доларів. Фірми, що займаються виробництвом цього унікального харчового продукту, запевняють, що виручка, що одержується від реалізації гусячої печінки, повністю покриває всі витрати на утримання гусячого поголів'я. А все інше (м'ясо, пух, перо, жир) дає чистий прибуток виробнику. Звичайно, на наших ринках ніхто не заплатить по 20 доларів за кілограм гусячої печінки, проте в багатьох харківських ресторанах 15—20 «баксів» платять із задоволенням, бо виготовляють для своїх відвідувачів дорогі делікатесні страви з гусячої печінки.

Скільки потрібно гусей для одержання 1 кілограма жирної печінки? У середньому 2,5-3 голови, якщо врахувати, що пересічна печінка важить 350—400 грамів. Хоча деякі гуси можуть нарощувати і до 800 грамів. Усе залежить від породи птиці, її віку, способу утримання і типу годівлі.

На примусову відгодівлю ставлять як стару птицю, яка вже «винеслася», так і молодняк у віці 13—14 тижнів. Хоча більша печінка все-таки виростає у старих гусаків і гусок.

Відгодовують гусей у спеціальних клітках зерном жовтої кукурудзи, яке заливають кип'ятком і витримують 3—4 години.

Качки без води

У багатьох селах нашого району останнім часом стали дуже популярними мускусні качки. Це лісова птиця, водоймище їй мало потрібне, тому немає необхідності щодня ганяти їх до води, як звичайних качок чи гусей.

Валентина Михайлівна Сіренко переїхала в село Липці з Харкова, в будинок своєї двоюрідної сестри, яка померла кілька років тому. Суто міська жінка вирішила розводити мускусних качок. Більше від нудьги, як вона каже. Але згодом жінка втяглася і стала справжнім фахівцем по цьому виду качок.

Селезні, як правило мають живу вагу від 4 до 6 кілограмів, а качки — більше двох з половиною кілограмів.

Ці качки дуже перспективні в домашньому господарстві, бо не вибагливі до кормів. Їх можна годувати чим завгодно. Влітку споживають багато трави, а взимку — навіть подрібнене сіно. Їдять мускусні качки практично будь-яке зерно. Особливо полюбляють кукурудзу та різні мішанки.

На подвір'ї ці птахи також поводять себе сумирно, але якщо їм заздалегідь не підрізати крила, то вони можуть злетіти навіть на дах будинку, а то й зовсім полетіти з двору. М'ясо дуже смачне, воно нагадує смак диких качок: пісне і водночас ніжне.

При виведенні мускусних каченят, бажано не використовувати штучні інкубатори, бо при цьому виводиться не більше 20 відсотків каченят. Майже кожна мускусна качка двічі, а то й тричі на рік може висиджувати своїх каченят, даючи при цьому майже стовідсоткову гарантію. Природа робить своє.

З чого починати?

Навіть розводячи вдома різну птицю, селяни зараз все частіше звертаються до так званої птахівничої арифметики. Починаючи справу, потрібно наперед все обміркувати й прорахувати, адже на успішність домашнього птахівництва впливає не лише якість та вартість кормів, а й умови утримання, різноманітні вірусні інфекції, що можуть підкосити пташине стадо ще в досить юному віці. Найкраще спробувати спочатку розводити курочок — невибагливу й спокійну домашню птицю. Хтось побоюється заводити багато курей, комусь не до снаги займатися качками, а про гусей взагалі мало хто веде мову. Проте, як би там не було, а без домашньої птиці на селі зараз не обійтися. Саме вона подекуди стає основою сімейного раціону селян.

Василь ЧИГРИН



■ *Наш календарь*

«Отец русского футуризма» родом со Слобожанщины

21 июля исполняется ровно 130 лет со дня рождения Давида Давидовича Бурлюка — поэта, художника, одного из основоположников российского футуризма.

Давида Бурлюка современники называли по-разному: и «отцом русского футуризма», и «человеком, открывшим Владимира Маяковского». Творческая и жизненная биография этого яркого, нестандартного человека может считаться необычной даже для бурного начала XX столетия. Хотя родился он на хуторе Семиротивщина Лебединского уезда Харьковской губернии в 1882-м году, в скромной многодетной семье агронома-самоучки.

Его братья Владимир и Николай и сестра Людмила позднее также приняли участие в футуристическом движении. Кстати, в детстве Давид потерял глаз в драке с родным братом, впоследствии ходил со стеклянным глазом, что стало частью его стиля.

Уже в юные годы Давид многое повидал, образование получал в Сумской, Тамбовской и Тверской гимназиях. Во время учебы в Тамбовской гимназии он познакомился с художником Константиновым и вскоре решил стать профессиональным художником.

В 1898—1910 гг. учился в Казанском и Одесском художественных училищах. В печати дебютировал в 1899 г. Изучал живопись в Германии, в Мюнхене, в «Королевской Академии» у профессора Вилли Дитца и у словенца Антона Ашбе и в известной парижской студии Кормона.

С 1908 года Бурлюк активно включился в современную художественную жизнь и вскоре стал одним из лидеров литературно-художественного авангарда. Он принимал участие в большинстве первых выставок «нового искусства» («Звено», «Венок-Стефанос» и «Бубновый валет»). В 1908 г. опубликовал свою первую декларацию «Голос Импрессиониста в защиту живописи». Имение графа Мордвинова Чернянка, где в 1900—1910-х годах работал его отец, стало своеобразной «штаб-квартирой» молодых новаторов. В разное время там побывали Ларионов, Хлебников, Лифшиц, Лентулов и другие представители авангардного искусства. Именно там впервые возникла идея создания самостоятельной литературно-художественной группы, ориентированной на создание нового национального искусства.

К 1910 году окончательно сложился круг единомышленников с оригинальной философско-эстетической программой — Давид Бурлюк, Василий Каменский, Михаил Матюшин, Елена Гуро, которым Хлебников дал имя «будетлян».

В 1911 году Бурлюк познакомился с Владимиром Маяковским и Бенедиктом Лифшицем, что породило новое литературное объединение — «Гилея». В 1912 году совместно с Маяковским, Крученых и Хлебниковым выпустил программный манифест футуризма «Пощечина общественному вкусу».

В 1913—1914 годах он организовал знаменитое турне футуристов по городам России, где выступал с лекциями, чтениями стихов и прокламациями. Как автор и иллюстратор принимал участие в издании футуристических книг («Рыкающий Парнас», «Требник троих», «Дохлая Луна», «Сборник единственных футуристов в мире»). В 1914 году был редактором «Первого футуристического журнала», а в 1918-м — одним из издателей «Газеты футуристов». Давид Бурлюк являлся членом многих литературно-художественных объединений («Синий всадник», «Союз молодежи», «Гилея», «Бубновый валет», «Общество Изобразительных Искусств»).

В начале Октябрьской революции Бурлюк оказался в Башкирии, а затем в Сибири и на дальнем Востоке, где по-прежнему пропагандировал идеи футуризма. В 1920 г. вместе с семьей эмигрировал в Японию, где прожил два года, изучая культуру Востока и занимаясь живописью. В 1922 г. поселился в США, где продолжил заниматься творчеством и издательской деятельностью.

Умер Давид Бурлюк 15 января 1967 года в г. Хэмптон-Бейз, штат Нью-Йорк. Его тело было кремировано согласно завещанию и прах развеян родственниками над водами Атлантики с борта парома.

Виктория СТЕПКОВА

Дозвільний центр району повідомляє!

Майже 60% підприємців зможуть працювати за декларативним принципом без додаткової дозвільної документації.

За підтриманим Держпідприємництвом проектом, 60% підприємств матимуть дозвіл працювати без додаткових дозвільних документів. Свою діяльність вони зможуть провадити на підставі подання декларації, яка затверджує відповідність матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства.

Проект постанови Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до Переліку певних дій щодо впровадження господарської діяльності або видів господарської діяльності, які не можуть провадитися на підставі декларації відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства» передбачає скорочення з 95 до 37 видів господарської діяльності, що включені до Переліку документів дозвільного характеру.

— Мета проекту у повній мірі відповідає завданням, визначеним у «Національному плані дій на 2012 рік». Проект розроблявся з урахуванням пропозицій центральних органів виконавчої влади та міжнародних експертів. Підприємці та профільні громадські організації також долучилися і надали свої рекомендації, — зазначив Голова Державної служби України з питань регуляторної політики та розвитку підприємництва Михайло Бродський.

До кінця липня 2012 року планується подати проект на розгляд до Кабміну.

Є. М. БЕСКРОВНИЙ, державний адміністратор

■ *Полезные советы*

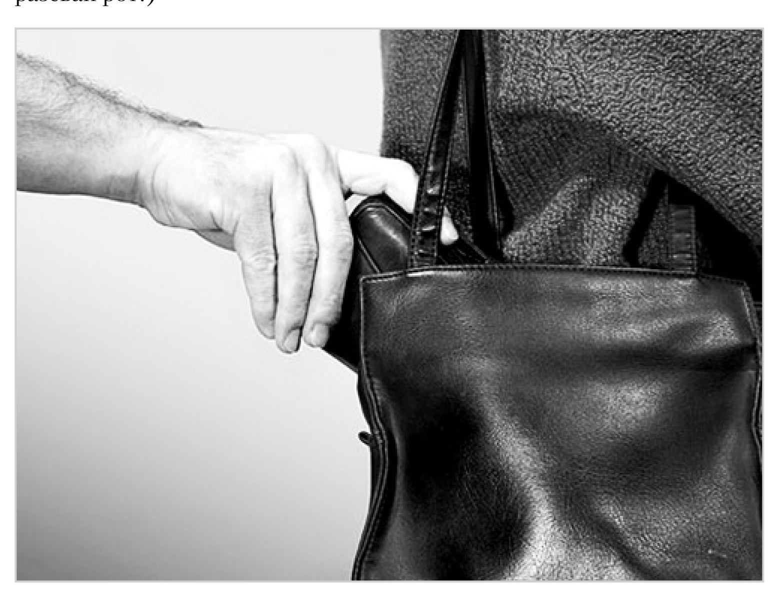
Как не стать жертвой грабителя

Воры-карманники — это особая прослойка общества, которая создает значительные трудности добропорядочным гражданам. Они вытягивают кошельки, деньги, мобильные телефоны и другие ценные вещи в транспорте, на улице и других скоплениях человеческих масс. Как правило, ограбление проходит незаметно, спланировано. От первоклассного опытного вора практически нет спасения, но общество накопило полезные советы о том, как не стать жертвой карманника. Мы попытались отобрать самые полезные.

В любом случае, главное — быть внимательным и осмотрительным. Если ты рассеян, пьян, витаешь в облаках и создаешь вид беспечного простачка, знай, ты — главная жертва. Воришки на тебя слетятся как мухи на варенье. А там уже дело случая.

▪ Обращай внимание на людей, которые тебя толкают. Это самый верный знак, что у тебя хотят что-то утянуть, если уже не утянули. Сразу после толчка проверь наличность и ценные вещи. Возможно вора еще успеют задержать.

▪ В массовых скоплениях людей будь особенно осторожен, старайся оценить на глаз своих соседей: может кто-то проявляет к тебе нездоровый интерес. И не думай, что карманный вор — это обязательно забулдыга-зек в поношенной одежде или маленький голодранец. Профессиональными карманниками могут быть и прилично одетые люди, с виду даже интеллигентные, ведь это их работа. А на работу как на праздник. Это может быть даже привлекательная девушка (самец, не разевай рот!)



▪ Не носи документы и деньги в заднем кармане. Если кошелек при этом еще и торчит на треть — то ты просто провоцируешь карманника. Пятая точка — не самая чувствительная часть человеческого тела, поэтому ты можешь даже не заметить ничего такого, пока вор будет аккуратно извлекать ценности.

▪ Если хранить ценное в кармане, то только во внутреннем и спереди. Девушки, сумочки свои прижимайте к себе, к груди или зажимайте подмышкой.

▪ Не носи все свои деньги с собой.

▪ Раздели крупную сумму на несколько частей и положи в разные карманы/сумки. Если и украдут, то только часть. Хоть и сомнительное утешение, но все же.

▪ Не демонстрируй всем подряд свой скарб. Пересчитывать деньги на виду — глупо, ровно как и похлопывать каждые 3 минуты себя по карману с деньгами или мобильным телефоном. За тобой следят, а ты можешь об этом даже не подозревать.

И еще раз, будь внимателен и осмотрителен — это лучшее средство от вора. И если ты уже стал жертвой карманника и сразу это понял, то попытайся «навести шухер», заяви на всю толпу, что тот-то — вор!

И еще одно, если ты увидел, что у соседа вытягивают бумажник или даже собираются это сделать — не молчи. Не будь безучастным, которому плевать на других, ты ведь не такой :)

Ответы на сканворд в №51

По горизонтали: Железнодорожник. Бессмертник. Ака. Аза. Всезнайство. Панама. КА. Ро. Мо. Азау. Зю. Лимфа. Арт. Оазис. Айн. Грива. Салат. Кирка. Ими. Ватт. Жак. Конкур.

По вертикали: Архипелаг. Мойка. Алфавит. Азарт. Забава. Массаж. Свекор. ДРС. За. Талик. Ман. Иам. Риека. Зонтик. Раиса. ЖКТ. Натр. Извоз. Какао. Ювелир.

ТОП-7 РЕЦЕПТОВ ИЗ БАКЛАЖАНОВ



«Тещин язык» из баклажанов

3 баклажана, масло растительное, 4—5 мясистых томатов, 2—3 зубчика чеснока, 2 головки репчатого лука, зелень укропа.

Баклажаны помыть, промокнуть, нарезать на тонкие дольки и замочить в холодной, подсоленной воде на 30 минут. С томатов снять кожуру, мелко нарезать. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. На сковороде разогреть масло, выложить томаты и лук, тушить все около 20 минут. Чеснок мелко нарезать и соединить с томатной пастой. Баклажаны вытащить из воды, промокнуть бумажным полотенцем, посолить и обжаривать на хорошо разогретом масле с двух сторон до золотистой корочки. На большое блюдо выложить язычки баклажанов, на каждый нанести томатно-чесночную пасту. Сверху при желании можно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Баклажаны с грибами в сметане

200 г баклажанов, 200 г свежих или 60 г сушеных грибов, 4 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 2 с половиной стакана сметаны, 4 ст. л. тертого сыра, соль, перец.

Баклажаны вымыть, нарезать небольшими кубиками, посолить, разложить на доске и дать стечь соку с горечью. После этого обжарить в сливочном масле, добавить пассерованный лук. Грибы вымыть и нарезать ломтиками, сушеные — замочить в холодной воде на 1—2 часа, а затем отварить до готовности и обжарить. Смешать жареные баклажаны, лук, грибы и сметанный соус, выложить в порционную огнеупорную посуду, посыпать тертым сыром и запечь.

Баклажаны с кефиром

4 небольших баклажана, пол стакана кефира, 4 ст. л. растительного масла, 4 дольки чеснока, 2 ст. л. мелко нарезанного лука, соль, молотый перец.

Очищенные баклажаны нарезать кружочками, добавить соль, молотый перец и оставить на 30 минут в прохладном месте. Баклажаны обжарить на растительном масле, посыпать их зеленым луком и подать с кефиром, смешанным с толченым чесноком.

Баклажаны под соевым соусом

2 баклажана, 2 толченых зубчика чеснока, четверть ч. л. соли, четверть ч. л. черного перца, 3 ст. л. соевого соуса.

Баклажаны неочищенные испечь в духовке до мягкости. Охлаждаем и очищаем от кожуры. Нарезаем полосками или кубиками, складываем в миску. В отдельной посуде смешиваем чеснок, соль, перец и соевый соус.

Выливаем соус к баклажанам и хорошо перемешиваем и в холодильник, как минимум час это должно там постоять.

Баклажаны, тушенные с помидорами

500 г баклажанов, 4 помидора, 3 ст. л. растительного масла, 150 г соуса «Южный», 250 г воды, 50 г зеленого лука, 2—3 дольки чеснока, соль, перец.

Баклажаны очистить от кожицы и нарезать кружочками. Помидоры разрезать пополам. Овощи обжарить на растительном масле, положить в неглубокую посуду, залить соусом «Южный», разведенным водой, добавить растертый чеснок, соль, перец и тушить 10—15 минут.

При подаче посыпать их зеленым луком.

Баклажаны с помидорами и сыром

500 г баклажанов, 350 г помидоров, 100 г сыра, 3 зубчика чеснока, соль, перец.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной около 1 см. Хорошо посолить, оставить на 30 минут (это делается для того, чтобы они не горчили). Затем промыть в холодной воде. Помидоры нарезать кружочками. Чеснок мелко порубить или выдавить через чеснокодавку. Сыр натереть на мелкой терке.

Баклажаны выложить в форму для запекания, каждый кружок натереть чесноком. На баклажаны выложить немного чеснока, помидоры, немного посолить, поперчить, посыпать баклажаны сыром, поставить в духовку.

Запекать при температуре 180 градусов в течение 30—35 минут.

При подаче посыпать зеленью.

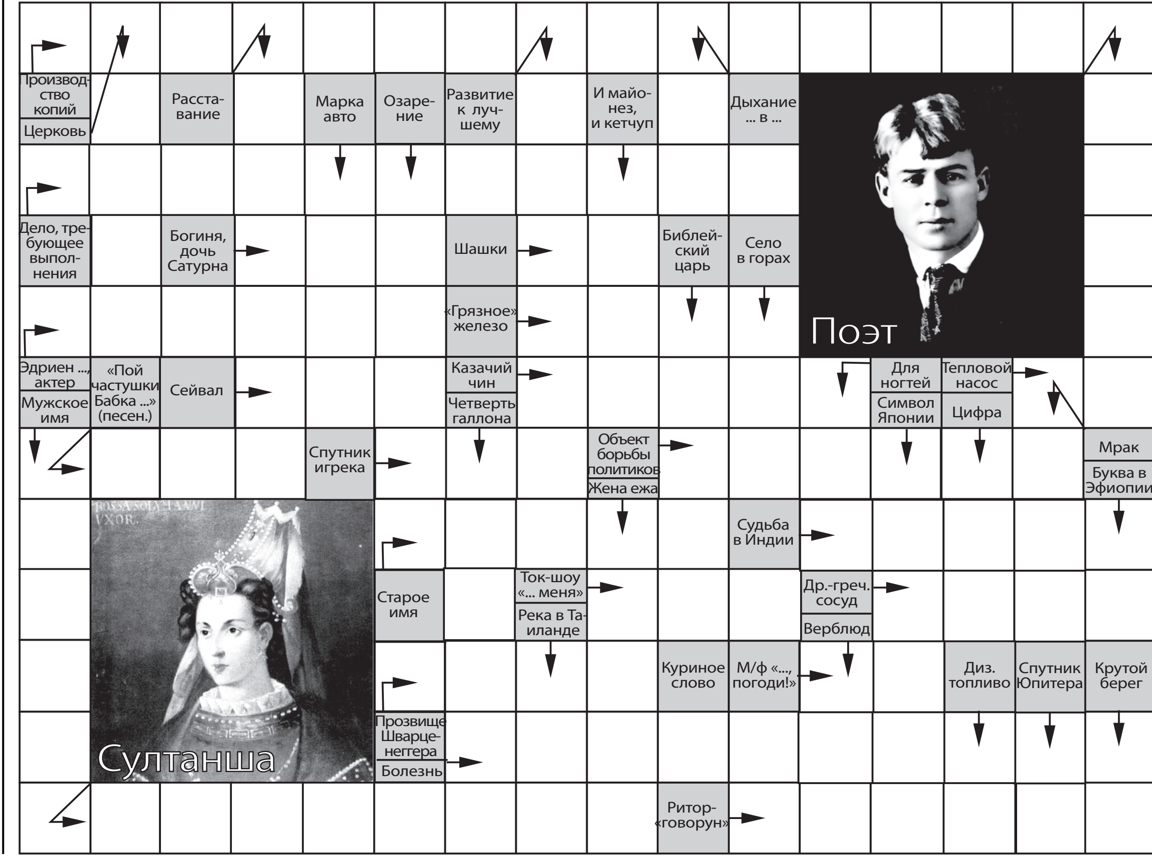
Аджика из баклажанов

3 кг помидоров, 2,5 кг баклажанов, 12 сладких перцев, 4 головки чеснока, 2 горьких перца, 2,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. растительного масла

Все, кроме баклажанов, перекрутить в мясорубке, соединить, перемешать, поставить на огонь, прокипятить в течение 10 мин.

Баклажаны очистить, мелко нарезать или также перекрутить, добавить к кипящим овощам, кипятится аджика еще 25—30 мин, затем делается консервирование: в конце кипячения добавляется уксус, аджика из баклажанов раскладывается по банкам (предварительно стерилизованным), закатывается.

■ *Авторский сканворд от Анны*




ТРИБУНА трудящих

Видавець: редакція газети «Трибуна трудящих»

Свідоцтво про державну реєстрацію ХК №1518-259ПР від 29.04.2009 р.
Засновники: Харківська районна рада, Харківська районна державна адміністрація

Наш сайт: **http://www.tribune.kharkov.ua**

Офіційний сайт ХРДА: **http://www.khrda.gov.ua**

Виходить щосереди та щосуботи українською та російською мовами.
Адреса редакції: 61052, м. Харків, вул. Червоноармійська, 4.
E-mail: Tribuna2009@mail.ru
Тел. 712-00-56. **Тел./факс** 712-37-10.
В. о. головного редактора: Микола Хорошев.
Відповідальний за випуск: Ольга Попова.
Літературний редактор: Ганна Положій.
Верстка: Інна Денисенко.

Редакція залишає за собою право редагувати і скорочувати текст. Відповідальність за зміст та достовірність інформації у публікаціях несе автор, а в рекламних матеріалах (®) — рекламодавець. Редакція не завжди поділяє позицію авторів. Листи, рукописи і фотокартки не рецензуються і не повертаються. Листування з читачами тільки на сторінках газети. При використанні матеріалів посилатися на газету обов'язково.

Газета надрукована у друкарні ВАТ «Видавництво «Харків». Московський просп., 247, МСП, Харків, 61037.
Зам. 2-543
Тираж план. **10795** примірників.
Передплатний індекс 61805